

Kruidenpannenkoeken

Seizoen: lente en zomer

Deze kruiden kan je gebruiken

- 1 flinke hand paardebloembladeren (liefst van planten zonder bloemen)
- Enkele jonge brandneteltoppen (pas op met het plukken!)
- 4 blaadjes salie
- Een beetje tijm
- Duizendblad

Dit heb je nodig voor het pannenkoekenbeslag

- 6 dl melk
- 2 eieren
- 400 gram bloem
- snuifje zout

Zo maak je het

- Snij de kruiden fijn.
- Maak het beslag en meng hierin de kruiden.
- Doe een beetje boter in de pan. Wanneer de pan heet is en de boter gesmolten kan je beginnen bakken!
- Serveer met bruine suiker. Smakelijk!



Figuur 1 Kruidenpannenkoeken (Celiën Blondeel)